

Zaregistrujte výrobek a hledejte podporu na stránkách
www.philips.com/welcome



HD9015
HD9016



CZ Recepty pro domácí pekárnu

PHILIPS

1 Recept



Poznámka

- Nepřidávejte větší množství přísad, než je uvedeno v receptu, mohlo by dojít k poškození domácí pekárný.
- Pokud je to nutné, použijte k očištění stěn pečicí nádoby stěrku, abyste směs přilepenou ke stěně vrátili zpět do smíchané hmoty.
- U obecných programů na pečení chleba, superychlé pečení a pečení mazanců nepoužívejte více než 560 g mouky a 3 lžičky, 4 lžičky nebo 5 lžiček droždí.
- U programu pro domácí chléb rovněž nepoužívejte více než 560 g mouky a 3 lžičky droždí.
- V domácí pekárně vždy používejte aktivní suché droždí.



Tip

- Přísady vždy odměřujte přesně.
- Všechny přísady by měly mít pokojovou teplotu, pokud v receptu není uvedeno jinak.
- Vložte přísady do pečicí nádoby v pořadí uvedeném v receptu.
- Vždy nejprve přidejte tekutou přísadu a poté suché přísady.
- Droždí by při přidání do pečicí nádoby mělo být suché a oddělené od ostatních přísad. Zabraňte styku droždí se solí.
- Máslo a jiné tuky před vložením do pečicí nádoby nakrájejte na malé kousky, aby se lépe promíchaly.

Program 1. [White]

Bílý chléb

Vhodné pro bílý chléb

	750 g	1000 g
1. Voda	280 ml	350 ml
2. Olej	1,5 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
3. Sůl	1 lžička	1,5 lžičky
4. Cukr	1,5 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
5. Chlebová mouka	455 g	560 g
6. Aktivní suché droždí	1 lžička	1 lžička

Program 2. [White bread rapid]

Rychlý bílý chléb

Chléb bude připraven rychleji než u programu pro bílý chléb, ale může být menší a tužší.

	750 g	1000 g
1. Voda	280 ml	350 ml
2. Olej	1,5 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
3. Sůl	1 lžička	1,5 lžičky
4. Cukr	1,5 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
5. Chlebová mouka	455 g	560 g
6. Aktivní suché droždí	1,6 lžičky	1,6 lžičky

Program 3. [Light rye bread]

Světlý žitný chléb

Lze použít směs chlebové a žitné mouky



Poznámka

- Celý kmín je třeba rozlámat na kousky.

	1000 g
1. Voda	240 ml (30~40 °C)
2. Olej	2 polévkové lžíce
3. Sůl	1/2 lžičky
4. Cukr	2 polévkové lžíce
5. Kmín	1 polévková lžíce
6. Kakaový prášek	2 polévkové lžíce
7. Žitná chlebová mouka	140 g
8. Chlebová mouka	280 g
9. Aktivní suché droždí	1,5 lžičky

Program 4. [French]

Francouzský chléb

Chléb bude mít křupavější kůrku a světlejší strukturu

	750 g	1000 g
1. Voda	270 ml	350 ml
2. Olej	1,5 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
3. Sůl	1,5 lžičky	2 lžičky
4. Chlebová mouka	450 g	560 g
5. Aktivní suché droždí	1,3 lžičky	1,3 lžičky

Program 5. [Sweet]

Sladký chléb

Chléb bude křupavý a sladký

	750 g	1000 g
1. Voda	240 ml	300 ml
2. Olej	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
3. Sůl	1 lžička	1 lžička
4. Cukr	4 polévkové lžíce	4 polévkové lžíce
5. Chlebová mouka	400 g	500 g
6. Aktivní suché droždí	1,3 lžičky	1,3 lžičky

Program 6. [Super rapid]

Superrychlé pečení

Ještě rychlejší než programy pro bílý chléb a rychlý bílý chléb, ale chléb nemusí mít tak tmavou barvu.

	1000 g
1. Voda	310 ml (40–50°C)
2. Olej	2 polévkové lžíce
3. Sůl	1 lžička
4. Cukr	2 polévkové lžíce
5. Chlebová mouka	560 g
6. Aktivní suché droždí	4 lžičky

Program 7. [Gluten free]

Bezlepkový chléb

Vhodný pro bezlepkové přísady, s delší dobou přípravy.

	1000 g
1. Olej	5 polévkových lžic
2. Mléko	300 ml
3. Ocet	1,5 polévkové lžíce
4. Vejce	3
5. Sůl	1,5 lžičky
6. Cukr	2 polévkové lžíce
7. Bezlepková chlebová mouka	500 g
8. Aktivní suché droždí	2 lžičky

Program 8. [Whole wheat]

Celozrnný pšeničný chléb

Program obsahuje předeřhátí, které umožní zrnům nasát vodu a nabobtnat.

	750 g	1000 g
1. Voda	280 ml	350 ml
2. Olej	1 polévková lžíce	2 polévkové lžíce
3. Sůl	1 lžičky	2 lžičky
4. Cukr	2 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
5. Celozrnná pšeničná chlebová mouka	450 g	560 g
6. Aktivní suché droždí	2 lžičky	2 lžičky

Program 9. [Whole wheat rapid] (pouze model HD9015)

Rychlý celozrnný pšeničný chléb

Chléb bude připraven rychleji než u programu pro celozrnný pšeničný chléb, ale může být menší a tužší.

	750 g	1000 g
1. Voda	280 ml	350 ml
2. Olej	1 polévková lžíce	2 polévkové lžíce
3. Sůl	1 lžička	2 lžičky
4. Cukr	2 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
5. Celozrnná pšeničná chlebová mouka	450 g	560 g
6. Aktivní suché droždí	2 lžičky	2 lžičky

Program 9. [Yoghurt] (pouze model HD9016)

Jogurt

Poznámka

- Před výrobou jogurtu se ujistěte, že nádoba na jogurt je důkladně omytá teplou mýdlovou vodou a osušená.
- Lze použít plnotučné mléko, odstředěné mléko nebo mléko s 2% obsahem tuku.
- Ujistěte se, že jogurt je čerstvý, aby byla jogurtová kultura aktivní.

Pro výrobu domácího jogurtu

1. Mléko	1000 ml
2. Jogurt	100 ml

Program 10. [Dough]

Poznámka

- U níže uvedených programů nelze nastavit hmotnost bochníku ani barvu kůrky.

Těsto

Pro míchání přísad a hnětení těsta, bez pečení

	1000 g
1. Voda	330 ml
2. Olej	2 polévkové lžíce
3. Sůl	2 lžičky
4. Cukr	4 polévkové lžíce
5. Chlebová mouka	560 g
6. Aktivní suché droždí	2 lžičky

Program 11. [Jam]

Džem

Pro výrobu džemu



Poznámka

- Jahody nejdříve nakrájejte na malé kousky.

1. Jahody	300 g
2. Cukr	150 g

Program 12. [Easter cake]

Mazanec

Vhodné pro recept na ruský mazanec



Poznámka

- Citronovou kůru a mandle je před použitím třeba nakrájet/rozlámat na kousky.
- Máslo nakrájejte na malé kousky.
- Rozinky namočte asi na 30 minut do sherry.

1. Mléko	120 ml
2. Cukr	1/4 šálku
3. Sůl	1/2 lžičky
4. Vejce	1
5. Vaječné žloutky	2
6. Máslo	3 polévkové lžíce
7. Citronová kůra	1 lžička
8. Rozinky	30 g
9. Rybíz	30 g
10. Mandle	30 g
11. Polohrubá mouka	365 g
12. Sherry	1/2 šálku
13. Aktivní suché droždí	4,5 lžičky

2 Celková délka programu

Poznámka

- Délka kroku udržování teploty pro programy 1 až 9 je 60 minut.

Název programu	Hmotnost bochníku 750 g.		
	Světlejší	Střední	Tmavší
1. White bread (Bílý chléb)	3:55	3:55	4:10
2. White bread rapid (Rychlý bílý chléb)	2:45	2:45	2:55
3. French (Francouzský chléb)	3:45	3:50	3:55
4. Sweet (Sladký chléb)	3:22	3:22	3:26
5. Gluten free (Bezlepkový chléb)	-	2:49	-
6. Whole wheat (Celozrnný pšeničný chléb)	3:50	3:55	4:05
7. Whole wheat rapid (Rychlý celozrnný pšeničný chléb) (HD9015)	2:39	2:44	2:49

Název programu	Hmotnost bochníku 1000 g.		
	Světlejší	Střední	Tmavší
1. White bread (Bílý chléb)	4:00	4:00	4:15
2. White bread rapid (Rychlý bílý chléb)	2:50	2:50	3:00
3. French (Francouzský chléb)	3:50	3:55	4:00
4. Sweet (Sladký chléb)	3:23	3:25	3:29
5. Gluten free (Bezlepkový chléb)	-	2:59	-
6. Whole wheat (Celozrnný pšeničný chléb)	3:55	4:00	4:10
7. Whole wheat rapid (Rychlý celozrnný pšeničný chléb) (HD9015)	2:44	2:49	2:54

Poznámka

- U níže uvedených programů nelze změnit hmotnost bochníku ani barvu kůrky.

Název programu	Střední	Keep-warm (Udržování teploty) (v minutách)
3. Light rye bread (Světlý žitný chléb)	4:00	60
6. Super rapid (Superrychlé pečení)	0:58	60
9. Yoghurt (Jogurt) (HD9016)	8:00	
10. Dough (Těsto)	1:30	
11. Jam (Džem)	1:15	
12. Easter cake (Mazanec)	2:00	60



Technické údaje mohou být změněny bez předchozího upozornění.

© 2013 Koninklijke Philips Electronics N.V.

Všechna práva vyhrazena.



3140 035 33391